



麦恺胜(上海)食品有限公司
Mackessen(Shanghai)Food Co.,LTD
Add: No.1318 Huijin Rd,Qingpu Industrial Zone Shanghai China
上海市青浦工业园区汇金路1318号 PC201707
Tel: (86)21-59703258

午餐肉

产品特点

- 用心甄选，用料考究，肉香满口，唇齿留香。
- 经典调料，香味浓郁丰富，留香悠长，增香味美，方便速食。



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
颗粒料	猪2号肉*	30.00	28.50
	食用盐	0.40	0.38
	亚硝酸钠	0.003	0.003
	复配水分保持剂MCK207	0.100	0.10
乳化料	冰水	4.000	3.80
	猪2号肉	35.00	33.25
	背膘	15.00	14.25
	复配水分保持剂MCK207	0.20	0.19
	食用盐	1.20	1.14
	亚硝酸钠	0.003	0.003
	白砂糖	1.50	1.43
	鲜味宝MKS03	0.25	0.24
	红曲红	0.01	0.005
	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.10
	午餐肉调料	1.30	1.24
	TG酶	0.20	0.19
	变性淀粉	3.00	2.85
	冰水	13.00	12.35
		合计	105.261

工艺流程:

- ① 解冻: 2号肉、肥膘解冻至中心温度-4至-2度。
- ② 绞肉: 2号肉* 13mm孔板绞制, 肥膘、2号肉 5mm 孔板绞制
- ③ 斩拌: 将5mm孔板绞制的肉放入斩拌机不添加辅料, 慢速斩拌1分钟, 再加入冰水、磷酸盐、盐等快速斩拌3-5min, 放入肥膘、其他辅料快速斩拌至粘稠, 温度控制在10°C以下
- ④ 搅拌腌制: 最后加入12mm的肉颗粒、搅拌均匀0-4°C腌制 12-24h
- ⑤ 灌装: 按需求定量灌制
- ⑥ 高温灭菌
- ⑦ 冷却